

SOTTOSOPRA
SPUMANTE EXTRA BRUT - TICINO
Denominazione di Origine Controllata



SOTTOSOPRA

SPUMANTE EXTRA BRUT - TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2023

VITIGNO: Pinot Nero, sapientemente vinificato in bianco per esprimere tutta la sua finezza.

VINIFICAZIONE: Metodo Classico, con un affinamento di 24 mesi sui lieviti che regala profondità, eleganza e una straordinaria complessità aromatica.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.8% Vol.

COLORE: Brillante e cristallino, si presenta con un raffinato giallo paglierino attraversato da un perlage finissimo, continuo e carezzevole.

PROFUMO: Avvolgente e ricco, conquista con un bouquet elegante dove fiori delicati e frutti freschi si intrecciano a note agrumate vivaci. Il tutto è impreziosito da leggere sfumature di crosta di pane e lievito, tipiche del Metodo Classico, che donano armonia e profondità.

SAPORE: L'ingresso è fresco e deciso, subito coinvolgente. La struttura è elegante, equilibrata, con una piacevole cremosità e un finale lungo, sapido e persistente che invita al sorso successivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Sottosopra 2023 è già oggi pienamente espressivo, ma saprà evolvere con grazia nel tempo, mantenendo e arricchendo le sue qualità fino al 2029 e oltre, se conservato in condizioni ottimali.

Un Metodo Classico che racconta carattere, precisione e passione, capace di trasformare ogni occasione in un momento speciale.

JAHRGANG: 2023

REBSORTE: *Pinot Noir, sorgfältig weiß gekeltert, um seine ganze Finesse zu entfalten.*

VINIFIKATION: *Klassische Flaschengärung (Metodo Classico) mit 24 Monaten Hefelager, das Tiefe, Eleganz und eine bemerkenswerte aromatische Komplexität verleiht.*

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

FARBE: *Klar und brillant, mit einem feinen Strobgelb und einer sehr feinen, anhaltenden Perlage.*

DUFT: *Ausdrucksstark und vielschichtig, mit eleganten floralen und fruchtigen Noten, frischen Zitrusnuancen und feinen Anklängen von frischem Brot und Hefe – typisch für einen hochwertigen Metodo Classico.*

GESCHMACK: *Frischer und präziser Aufakt, elegant und harmonisch am Gaumen, mit cremiger Struktur und einem langen, salzigen und anhaltenden Finale.*

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: *Der Sottosopra 2023 begeistert bereits heute, entwickelt sich jedoch weiter und bewahrt seine Qualität bis 2029 und darüber hinaus bei optimaler Lagerung.*

Ein Metodo Classico voller Charakter und Präzision – perfekt, um besondere Momente zu unterstreichen.

MILLÉSIME : 2023

CÉPAGE : Pinot Noir, vinifié en blanc pour révéler toute sa finesse.

VINIFICATION : Méthode Classique avec un élevage de 24 mois sur lies, apportant profondeur, élégance et une grande complexité aromatique.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.8% Vol.

ROBE : Limpide et brillante, d'un jaune paille délicat, animée par un perlage très fin et persistant.

NEZ : Intense et raffiné, avec des arômes floraux et fruités, des notes d'agrumes fraîches, accompagnés de subtiles nuances de pain frais et de levure, signature d'un grand vin effervescent de méthode classique.

BOUCHE : Attaque fraîche et nette, élégante et harmonieuse, avec une texture légèrement crémeuse et une finale longue, saline et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
8 - 10 °C

POTENTIEL DE GARDE : Le Sottosopra 2023 est déjà très expressif, mais continuera d'évoluer avec élégance jusqu'en 2029 et au-delà dans de bonnes conditions de conservation.

Un vin effervescent de Méthode Classique qui allie caractère, précision et plaisir.

VINTAGE: 2023

GRAPE VARIETY: *Pinot Noir, skillfully vinified as a white wine to express its full finesse.*

VINIFICATION: *Traditional Method (Metodo Classico) with 24 months on the lees, bringing depth, elegance, and remarkable aromatic complexity.*

ALCOHOL: 12.8% Vol.

COLOUR: *Bright and crystal-clear, with a refined straw-yellow hue and an exceptionally fine, persistent perlage.*

AROMA: *Expressive and complex, offering elegant floral and fruity notes, lively citrus nuances, and delicate hints of fresh bread and yeast – hallmarks of a high-quality traditional method sparkling wine.*

PALATE: *Fresh and precise on the attack, elegant and well-balanced, with a subtle creaminess and a long, savoury, persistent finish.*

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

AGEING POTENTIAL: *Sottosopra 2023 is already highly enjoyable, yet will continue to evolve beautifully, maintaining and enhancing its qualities through 2029 and beyond under optimal storage conditions.*

A Metodo Classico sparkling wine that embodies character, precision, and the art of celebration.

GIALDI VINI SA - VIA VIGNOO, 3 - CH 6850 MENDRISIO

TEL. +41 (0)91 640 30 30 - FAX +41 (0)91 640 30 31 - CHE-106.977.098 IVA

WWW.GIALDI.CH - INFO@GIALDI.CH